

# Anko: pasta di fagioli rossi

11/01/2009 - [www.iria2k.net](http://www.iria2k.net)

---

## **Ingredienti**

200g di azuki rossi (secchi)

200g di zucchero

sale

1. Lavare gli azuki in una bacinella cambiando l'acqua 2-3 volte per evitare che i fagioli leghino.
2. Lasciateli a mollo in una pentola per minimo 6 ore (più li lasciate nell'acqua e più diventeranno morbidi, accorciando così i tempi di cottura)-
3. Mantenendo l'acqua di ammollo portate a ebollizione il tutto e lasciate cuocere per circa 10 minuti.
4. Scolate il tutto e rimettete gli azuki in una pentola con acqua in modo da andare a coprirli di due volte (se i fagioli occupano 1cm di altezza dal fondo della pentola mettete acqua fino ad arrivare a 3cm dal fondo).
5. Aggiungere 1/3 dello zucchero continuando a mischiare il composto tenendo il fuoco medio-basso, quando l'acqua sarà quasi tutta assorbita aggiungere il resto dello zucchero gradualmente e poi mescolare il tutto.
6. Si deve arrivare ad avere un composto molto morbido e non asciutto, se i fagioli rimangono duri prolungare la cottura aggiungendo dell'acqua. Quando saranno di una consistenza soddisfacente toglieteli dal fuoco e lasciateli riposare per almeno 8 ore.

Si può conservare in frigorifero così com'è, oppure, se si vuole ottenere un composto più omogeneo è possibile frullare e passare la pasta ottenuta.

*Siete liberi di ridistribuire questo documento a patto che citiate sempre la fonte.*

*Gloria - [www.iria2k.net](http://www.iria2k.net)*